

Le Bistrot de Senlis

MENU DU 3 AU 8 NOVEMBRE 2025

entrée / plat / dessert 35€

entrée / plat ou plat / dessert 29€

entrée 11€

Royal de foie gras, trompettes de la mort, bouillon de châtaignes

Le poireau vinaigrette et la pomme 

plat 24€

Poisson du marché, gambas, pommes cocotte, chou blanc au vin jaune, bisque de gambas

Croustillant de canard confit, pommes purée, carottes fânes au miel

Dessert 11€

Assiette de trois fromages (+6€), confit de fruits de saison, mesclun de salade (fromagerie "Les Plaisir fermiers" à Senlis)

La tarte au chocolat et praliné

Poire pochée au sirop de vanille, crumble noisette et crème montée

Café ou thé ultra gourmand (+6€)

à la carte

Les incontournables :

Le foie gras du Bistrot : foie gras de canard 22€
mi-cuit, pain aux graines, pâte de coings

Le paleron de boeuf du Bistrot 32€
confit 24h, carottes fânes, champignons de
Paris et purée de pommes de terre

Gratin de Ravioles de Royans aux morilles 33€ 

Les suggestions du Chef :

Les premières St Jacques rôties 24€
au beurre noisette, crème Dubarry
Sarrazin soufflé, courge

Filet de boeuf charolais flambé au 41€
cognac, sauce poivre, frites maison

Le Paris Brest du Bistrot 12€



9, rue Léon Fautrat, 60300 Senlis tél : 03.44.60.07.17

Le chef, Laurent Cresta, et son équipe vous accueillent tous les jours, midi et soir (sauf le jeudi et le dimanche).



Retrouvez-nous sur Facebook ou Instagram @lebistrotdesenlis